

Slatke kiflice (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna tip 400
- **5 dl** mleka
- **1** kvasac
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3-4 kašike** šećera
- prstohvat soli
- **1** belance
- **2 dl** ulja

Ostalo:

- **1** žumance
- **1 tegla** pekmeza od jabuka
- **1 kesica** pudinga od vanile
- šećer za posipanje

Priprema

U mlako zasladjeno testo razmutiti kvasac, nakon 10-tak minuta dodati ostale sastojke i zamesiti meko testo. Ostaviti da miruje 30 minuta, razvuci testo na pola cm debljine i iseci na pravougaonike. Pomešati pekmez sa pudingom i filovati testo. Zamotati testo i poslagati na pleh obložen masnim papirom.

Umutiti žumance, malo mleka i ulje i premazati kiflice. Ostaviti ih da miruju na toplom dok se ne zagreje rerna.

Peci na 220 stepeni oko 15-20 minuta. Posuti ih sa šećerom u prahu.

Savet

Umesto pekmeza od jabuka možete koristiti bilo koji drugi pekmez.